

# Churrasqueira de Alvenaria

## Recomendações Técnicas

**ALTURA DA CHAMINÉ-** A Chaminé deve ficar acima da cobertura (laje ou telhado) pelo menos 40 cm acima , sendo que os 4 lados da chaminé devem ficar livres. Em telhados muito inclinados, recomenda-se que se suba a chaminé aproximadamente 80 cm ou de forma que fique acima do ponto mais alto.

**PRIMEIRO USO** Após a confecção da churrasqueira, ela deve ser usada após 5 a 7 dias, para curar a caixa de brasa (caixa de refratários). Além disso, deve ser feito o procedimento de primeiro acendimento, descrito abaixo.

**Primeiro acendimento-** Deverá ser realizado com chama muito baixa, de modo que as partes não ultrapassem a temperatura de 70 a 80 graus Celsius . Deverá ser feito com 1/4 de carvão comum, aproximadamente, deixando queimar até o fim, repetindo o processo 2x.

*Acendimentos posteriores-* não se recomenda para o uso de gasolina, querosene etc.

*Forma prática de acender:* Com faca ou tesoura, corte uma latinha (de cerveja, refrigerante) na horizontal mais ou menos em 1/3 da altura (cerca de 5cm). Separe a parte de baixo da latinha e preencha com 1 ou 2cm de álcool líquido ou em gel. 3- Com cuidado, coloque o fundo da latinha com álcool no centro da churrasqueira vazia. Comece a colocar pedaços grandes de carvão ao redor da latinha, formando um "forte". Apoie pedaços mais compridos nas "paredes" do forte, cruzando por cima da latinha, tomando cuidado para não tapar completamente a boca da latinha e impedir a entrada de ar. (Como alternativa, circunde a latinha com toras finas de carvão apoiadas nelas mesmas, em algo parecido com uma cabana de índio.) Acenda o fósforo e deixe cair dentro da latinha.

O álcool queima lentamente, não faz fumaça, acende o carvão em poucos minutos e precisa de pouca supervisão. Abane de vez em quando, assim que as chamas passarem para o carvão, até formar brasa

Para apagar o fogo, nunca deve ser usada água.

Apesar da chama do álcool na latinha ser baixa e contida, tome cuidado na hora de acendê-la. Caso prefira, torça um pedaço de jornal e acenda a ponta, formando uma tocha. O lado ruim desse método é a fumaça do jornal, mas é possível apagá-lo logo depois de acender a latinha.

Não é preciso (nem recomendado) espalhar álcool pelo carvão, pois ele seca rapidamente.

Para apagar o fogo, nunca deve ser usada água

- Se por algum motivo ocorrer umidade na peça, todas as operações de primeiro acendimento deverão ser repetidas.

**LIMPEZA DA CHURRASQUEIRA-** após o uso, a churrasqueira pode ser limpada com vassoura, pá ou pano seco. **A Caixa de brasa (caixa de refratários) nunca deve ter contato direto com água.**

Nas churrasqueiras feitas com tijolos aparentes, deve ser feita manutenção eventual na parte externa, conforme necessidade.

Levando-se em conta a porosidade dos tijolos, eles devem ser lixados novamente (com lixas de ferro n.36) e deve ser passado um produto impermeabilizante (seladora ou resina).

*Nas churrasqueiras montadas em locais descobertos,deverá ser feito tal procedimento com mais freqüência, lembrando que nunca a caixa de brasa pode ficar exposta à chuva e água(devendo essa parte ser protegida), assim como deve ser evitado o uso churrasqueira em dias de chuva ou com risco iminente de chover, a fim de evitar choque térmico.*

**MANUTENÇÃO DE CHURRASQUEIRA DE TIJOLO À VISTA-** De tempos em tempos, recomenda-se lixar os tijolos aparentes da churrasqueira- com lixa de ferro n. 36- e na seqüência, deve ser aplicado um produto impermeabilizante- seladora ou resina para tijolos.Esse procedimento pode ser feito anualmente ou a cada 2 anos, conforme necessidade.**Isso fará com que a churrasqueira mantenha sua aparência por mais tempo.**